

Gut und günstig: Überbackene Gnocchi an Tomatensauce für CHF 12.-



Geschmolzenen Käse lieben nicht nur wir Schweizer heiss und innig. Im Internet findet sich dazu sogar ein Trendwort: Cheeseporn. Bei uns werden heute Gnocchi überbacken, als gäb's kein Morgen.

In diesem Gericht kommt nochmals eines der enerBiO-Produkte zum Einsatz, die Denner neu ins Sortiment aufgenommen hat. Aus der enerBiO Passata entsteht nämlich eine feine Tomatensauce, die wunderbar zu Gnocchi passt. Ein einfaches und günstiges Rezept, das eine ganze Familie für weniger als 12 Franken satt macht.

- 750 g Gnocchi (z. B. «Mmmh» von Denner)
- 125 g Parmesan, gerieben
- Etwas Paprikapulver
- Etwas Olivenöl

Tomatensauce

- 700 g enerBiO Passata
- 1 grosse Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 Büschel frischer Basilikum, fein gehackt
- 2 TL Oregano, trocken
- 2 TL Majoran, trocken
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- Etwas Olivenöl
- 1 Prise Salz, Pfeffer

1. Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl in einer Bratpfanne dünsten, bis die Zwiebel glasig wird.
2. Hitze herunterstellen und die Passata dazugeben.
3. Tomatenmark, Basilikum, Gewürze und Zucker begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Am besten wird die Sauce, wenn man sie ab hier für circa 45 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lässt. Wer's eilig hat, kann die Kochzeit auch etwas reduzieren.
5. Nun die Gnocchi in einer Bratpfanne kurz rundherum anbraten und mit etwas Paprikapulver würzen.
6. Wenn die Gnocchi goldbraun sind, die Tomatensauce dazugeben, gut vermengen und das Ganze nochmals circa 5 Minuten köcheln lassen.

7. Den Pfanneninhalt in eine Gratinform geben und den geriebenen Parmesan darüberstreuen.
8. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad circa 20 Minuten überbacken.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 30 Minuten



Baccio Chianti DOCG Riserva Rubinrot.

Duftet intensiv nach Beeren. Mittlerer Körper mit weichen, reifen Tanninen.

[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)